

APPETIZERS

3pcs 6pcs

หอยนางรมสด | Hoy Nang Rom Sod

490 890

Jean-Paul oysters N3 - Pail chili jam, nam jim

ยำมะม่วงปูดั่มทอด | Yum Mamuang Poo Nim Tod

420

Soft shell crab - Green mango, roasted peanuts, coriander

ปูเปี้ยะปู | Po Piah Poo

320

Blue swimmer crab - Crispy spring rolls, jicama, Ajard pineapple sauce

หอยหลอดผัดซอสเอ็กโอ | Hoy Lord Pad Sauce XO

520

French razor clams - Mekhong flambéed, homemade XO sauce

ไข่เจียวหอยนางรม | Khai Jiew Hoy Nang Rom

890

Jean-Paul oysters omelette - Thai style, garlic, Siracha sauce

ส้มตำปลาหมึกย่างกระเทียมดอง | Som Tum Pla Meuk Yang Gratiam Dong

320

Knife cut papaya salad - Charcoaled squid, pickled garlic

ยำทะเลต้มข่าแห้ง | Yum Talay Tom Ka Haeng

550

Mixed seafood - "Tom Ka" style, spicy coconut cream

ยำหัวปลีเนื้อปู | Yum Hua Plee Nuea Poo

350

Banana blossom - Mud crab, Pail chilli jam, lemongrass

ยำมะเขือเผากุ้งแชบ๊วย | Yam Ma-Keua Pao Goong Chay Buay

500

Charcoaled eggplant - Chay Buay white prawns, mint, shallot

ยำใบชาหมักกุ้งทอด | Yam Bai Cha Mak Goong Tod

520

Fermented tea leave salad - deep fried prawn popcorn, mung bean

ก้อยเนื้อ | Koy Nuea

540

Beef tenderloin - Spicy tartare, larp flavors, mint

ทอดมันปู | Tod Man Poo

780

Grilled crab cake Thai style - yellow curry, chicken, crab meat

ยำส้มโอกุ้งแม่น้ำย่าง | Yam Som Ao Goong Maeh Nam Yang

890

Grilled blue river prawn - pomelo salad, prawn tomalley, roast coconut

LOBSTERS, PRAWNS & RIVER PRAWN

สะตอผัดกุ้ง | Sa-Tor Pad Goong

790

White prawns - Stir fried, pickled garlic, sathor beans

ยำตะไคร้กุ้งลายเสือย่าง | Yam Takrai Goong Lai Sua Yang

790

Tiger prawns - Charred grill, lemongrass salad, kafir lime rub

กุ้งลายเสือผัดกระเทียมพริกไทย | Goong Line Sua Pad Kra Tium PrickThai

990

Tiger prawns - Stir fried, garlic, pepper

กุ้งแม่น้ำราดซอสมะขาม | Goong Maeh Nam Rad Sauce Ma Kham

990

River prawns - Stir fried, tamarind sauce, shallots

แกงเขียวหวานกุ้งlobสเตอร์ | Kaeng Kheaw Whan Goong Lobster

2,100

Maine lobster - Green curry, Thai eggplant, sweet basil

ฉู่ฉี่กุ้งแม่น้ำ | Choo-Chee Goong Mae Nam

1,500

Giant river prawns - Grilled, "Choo Chee" curry sauce

SHELL & CRAB

ข้าวผัดปู Khao Pad Poo <i>Giant crab fried rice - 500 grams of mud crab meat, organic egg</i> <i>* Suitable for 4 guests and more</i>	2,200
หอยแมลงภู่ออบ Hoy Malaeng Phoo Ob <i>New Zealand black mussels - Cooked in clay pot, Thai herbs, white wine</i>	590
หอยเชลล์ผัดผงกระหรี่ Hoy Shell Pad Phong Kari <i>Hokkaido scallops - Stir fried, yellow curry powder</i>	790
หอยตลับผัดพริกเผา Hoy Talub Pad Prick Phao <i>Surf clams - Stir-fried, chili, sweet basil</i>	850
ปูอบโคลน Poo Ob Klone <i>Giant mud crab from Samut Songkram - Baked in natural clay, Thai herbs</i>	2,500
แกงเหลืองเนื้อปูใบชะพลู Kaeng Leuang Nuea Poo Bai Cha Poo <i>Blue swimmer crab - Yellow curry, betel leaves</i>	750
ปูอบวุ้นเส้น Poo Ob Woonsen <i>Mud crab ob woonsen - Timuth, Kampot and Sichuan pepper, glass noodle</i>	2,300

FISH & SQUID

ปลาหมึกยักษ์ย่าง Larb Nhuad Pla Mhuk Yak Yang <i>Spanish Octopus - Charcoaled, larb salad, mint</i>	990
ปลาหมึกผัดไข่เค็ม Pla Meuk Pat Kai Kem <i>Banana Squid - Stir fried, salted egg yolk, Thai celery</i>	450
ปลาหิมะราดพริก Pla Hi Ma Rad Prick <i>Snow fish - Baked, sweet & sour sauce</i>	850
ปลากระพงลุยสวน Pla Kra Phong Lui Suan <i>Seabass - Deep fried, banana blossom</i>	990
ปลาเก๋าแดงนึ่งมะนาว Pla Gao Daeng Nuang Manao <i>Andaman red grouper - Steamed, spicy lime broth</i>	990
ปลาเทอร์โบทอบสมุนไพรรอบ Pla Turbot Ob Samunprai <i>French turbot - Baked with Thai herbs in a salt crust - Prepared table side</i>	3,500
ปลาจาระเม็ดย่างถั่วพู Pla Jaramet Yam Tua Poo <i>Pomfret fillet - Grilled, wing bean salad, cashew nuts</i>	790
ปลาหมึกกล้วยผัดกระเทียมพริกไทย Pla Mhuk Gluay Pad Kra Tium Prik Thai <i>Banana squid - Stir-fried, pepper sauce, timut pepper</i>	450
ปลาหมึกย่างซอสโหระพา Pla Mhuk Yang Sauce Ho Ra Pha <i>Chonburi squid - Charcoaled, Thai sweet basil rub</i>	500
ซูโม่ย่างซีอิ๊ว Pla Tuna Yang See Ew <i>Chutoro Tuna - Slightly seared, ginger, soy sauce, Thai celery</i>	990

FARM

<p>พะแนงหมูย่าง Panang Mhoo Yang Pork shoulder - Grilled, panang curry</p>	390
<p>ยำซี่โครงเนื้อย่าง Yum Si Krong Nuea Yang Beef ribs – Grilled, cucumber, mint, dill, shallot and coriander salad, crispy garlic</p>	1,500
<p>เนื้อย่างเสี้อร็องไห้ Nuea Yang Suea Romg Hai Crying tiger steak - Charcoaled, Thai herbs</p>	790
<p>ไก่หมักสมุนไพรย่าง Gai Muk Samun Prai Yang Organic chicken - Barbecued, Thai Marinade</p>	420
<p>เนื้อสันในคั่วก๊วย Nuea Sun Nai Kua Gling Tenderloin - Stir fried, spicy southern curry paste</p>	790
<p>ผัดกะเพราหมูกรอบ Pad Kaprao Moo Grob Crispy pork - Stir fried, Thai hot basil</p>	350

SOUPS

<p>ต้มโคล้งเนื้อสามชั้น Tom Klong Nuea Sam Chun Beef belly - "tom krong" soup</p>	450
<p>ต้มยำกุ้งแม่น้ำ Tom Yum Goong Mae Nam River prawns - Thick "tom yam" broth</p>	790
<p>ต้มข่าขาอกบ Tom Ka Kha Gob Frog legs - Creamy "tom ka" soup</p>	450
<p>ต้มจืดทะเลน้ำมันกระเทียมดำ Tom Jeut Talay Nam Man Gratiam Dam Clear mixed seafood soup - Black garlic oil</p>	590

Most Popular

RICES & NOODLES

ข้าวผัดทะเล Khao Pad Ta Lay <i>Seafood fried rice – Scallop, squid & tiger prawn</i>	600
ข้าวคลุกกะปิ Kao Kloog Gapi <i>Gapi fried rice - Egg, classic condiments</i>	350
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ้ว Guay Tiew Pad See Ew <i>Pad See Ew - Stir fried, organic vegetables</i>	350
ก๋วยเตี๋ยวผัดซีเม้าทะเล Guay Tiew Pad Kee Mao Ta Lay <i>Pad Kee Mao - Drunken rice noodles, crab, scallops, squid & tiger prawn, lesser ginger, Thai basil</i>	450
ก๋วยเตี๋ยวกุ้งทะเล Guay Tiew Kua Ta Lay <i>Large ribbon noodle in soy sauce, white prawn, scallops, squid and mussels</i>	650
ข้าวผัดทะเล Khao Pad Ta Lay <i>Giant Seafood fried rice to share - Scallops, tiger prawn, baby octopus, crab & squid</i> <i>* Suitable for 4 guests and more</i>	2,100

SIDES

ข้าวหอม หรือ ข้าวกล้องออร์แกนิก Khao Horm rue Khao Klong Organic <i>Organic rice from Phayao - Steamed, white or brown</i>	90
ยอดผักแม้วผัดน้ำมันหอย Yod Fak Maew Pad Nam Mun Hoy <i>Sayote leaves - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90
กะหล่ำปลีอบน้ำปลา Ka Lam Plee Ob Nam Pla <i>Cabbage - Baked in clay pot, fish sauce</i>	90
ผัดคะน้าน้ำมันหอย Pad Ka Na Nam Mun Hoy <i>Kale - Stir-fried, oyster sauce, crispy garlic</i>	90
เห็ดผัดเนย Hed Pad Noey <i>Mushroom - Pan-Fried, seaweed butter</i>	190